



SINCE 1935

MAGAZIJNIER - AFDELING TRAITEUR

WAT HOUDT DE FUNCTIE IN?

- Je staat in voor ontvangst en controle van droge voeding en verpakkingsmateriaal
- Je registreert de ontvangen goederen in een computerprogramma
- Je onderhoudt en beheert het magazijn
- Je werkt zowel in een droog, gekoeld als diepvriesmagazijn
- Je staat in voor de picking van goederen volgens onze productieplanning
- Je werkt nauw samen met verschillende afdelingen

WAT BIEDEN WE AAN?

- Je werkt van maandag tot en met donderdag (**4 dagen per week = voltijds**)
- Je dagtaak start om 5u30
- Een aantrekkelijk verloningspakket in verhouding tot je ervaring en inzet
- Wij voorzien een "all round" opleiding
- Veel variatie in je werk en aangename collega's

WAT VERWACHTEN WE VAN JOU?

- Je kan zeer nauwkeurig werken en hebt oog voor detail
- Je spreekt, leest én schrijft zeer goed Nederlands
- Werken in een koude omgeving schrikt je niet af, wij voorzien aangepaste werkkledij
- Je kan werken met een transpalet en heftruck
- Je hebt goesting om te werken

PLAATS VAN TEWERKSTELLING

- Sint-Niklaas

WIE ZIJN WIJ?

Charles is een Belgische producent en distributeur, toonaangevend in de voedingsindustrie. Sinds 1935 produceren wij de (h)eerlijkste charcuterie, salades en bereide maaltijden. Stuk voor stuk van ambachtelijke topkwaliteit. Het resultaat van een passie voor smaak, doorgegeven van generatie op generatie. Gezondheid, dierenwelzijn en milieu staan hoog op onze agenda. Door duurzaam te ondernemen, zetten wij ons -dag in dag uit- in voor een betere toekomst voor U & voor de volgende generaties. Verder zijn wij een toonaangevend distributeur met een breed assortiment, waarbij de servicegraad en betrouwbaarheid primeren.

Interesse?

Mail uw CV naar tine.bolsens@charles.eu of bel naar 03/760.12.66